Por favor Lea Cuidadosamente este Manual
Antes de Operar Esta Máquina

Instrucciones de Operación, Servicio y Mantenimiento

EMBUTIDOR HIDRÁULICO
ET-25

507020-0

I - C O N T E N I D O

		PAG
I)	*CONTENIDO……*	*2*
II)	*INTRODUCCIÓN ……*	*3*
III)	*DESEMPAQUE E INSTALACIÓN……*	*4*
IV)	*OPERACIÓN……*	*5*
V)	*LIMPIEZA……*	*7*
VI)	*SERVICIO Y MANTENIMIENTO……*	*9*
VII)	*DIAGRAMA ELÉCTRICO……*	*11*
VIII)	*LISTA DE PARTES……*	*12*

II - INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Usted ha adquirido un embutidor hidráulico para alimentos, el cual está fabricado con materiales duraderos de alta calidad que le brindará años sin problemas de operación y mantenimiento. Este embutidor está hecho de partes de acero inoxidable y aluminio anodizado de excelente apariencia. Además, es lo mejor para contacto con alimentos.

ES DE VITAL IMPORTANCIA QUE USTED Y CUALQUIER PERSONA QUE OPERE ESTA MÁQUINA LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL.

¡PELIGRO!

ESTA MÁQUINA TIENE PARTES MÓVILES Y USA ENERGÍA ELÉCTRICA POR NATURALEZA PELIGROSA.

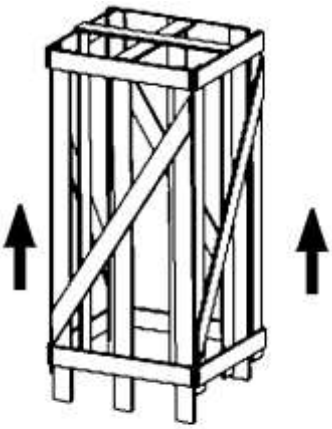
- **DESCONECTE LA MÁQUINA SI NO ES USADA.**
- **ESTA MÁQUINA TIENE SUJETA CABLES TIPO "Y".**
- **CONECTE ESTE EQUIPO A CONTACTO CON PROTECCIÓN TÉRMICA.**
- **CONECTE ESTA MÁQUINA A UN CONTACTO ATERRIZADO.**

- **NUNCA DÉ SERVICIO, LIMPIEZA O MANTENIMIENTO A ESTA UNIDAD SI ESTÁ CONECTADA A LA ENERGÍA ELÉCTRICA.**
- **SI EL CABLE TOMACORRIENTE SE DAÑA, DEBE SER REEMPLAZADO SÓLO POR PERSONAL AUTORIZADO PARA EVITAR ACCIDENTES.**

- **NO PERMITA QUE LOS NIÑOS Y PERSONAL NO ENTRENADO OPEREN ESTA MÁQUINA.**

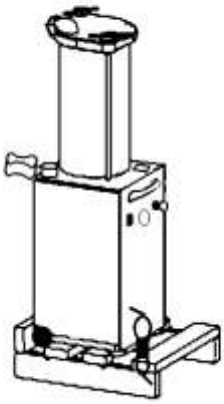
- **APAGUE Y DESCONECTE LA MÁQUINA CUANDO NO ESTÉ EN USO.**
- **NO DEJE LA MÁQUINA CONECTADA Y SIN ATENCIÓN.**

III - DESENPAQUE E INSTALACIÓN



Mantenga siempre la máquina en posición vertical. Quite las grapas (o tornillos) localizados en la sección baja del huacal de madera. Use la herramienta apropiada para ello.

Después retire la sección superior cuidadosamente. Verifique que el equipo incluya los siguientes componentes:

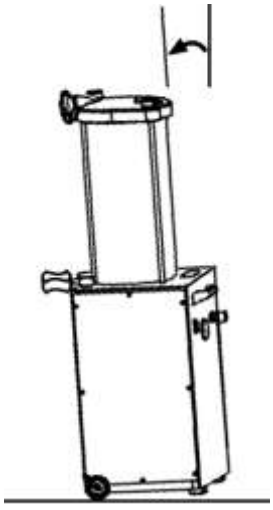


PARTE	CANTIDAD
BOQUILLAS……	3
TUERCA DE APRIETE BOQUILLAS..……...	1
TAPA SUPERIOR…….….....	1
PERILLAS PARA TAPA SUPERIOR..……...	2
CILINDRO……..…	1
PISTÓN…….....	1
BOTE GRASA GRADO ALIMENTICIO…..…	1

Para referencia vea la Lista de Partes en la página 12.
Nota: Algunas partes pueden estar dentro del cilindro.

PELIGRO

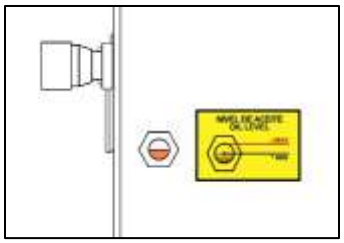
ESTA MÁQUINA ES MUY PESADA PARA SER MOVIDA POR UNA SOLA PERSONA. SOLICITE AYUDA PARA HACER ESTO.



Levante y retire la máquina de la base de madera, hágalo con mucho cuidado y solicite ayuda de una o más personas para hacer esto. No incline el embutidor en exceso; mantenga siempre la máquina en posición vertical.

Coloque la máquina sobre una base horizontal, y cercana al contacto eléctrico. Asegúrese que este contacto tenga la capacidad para suministrar la energía de la máquina. Lea la etiqueta de especificaciones eléctricas pegada en la máquina.

Antes de conectar el equipo a la energía eléctrica, siga estos pasos de preparación:



A) **Revise** el nivel de aceite. Debe estar entre las marcas MIN y MAX de la etiqueta junto a la mirilla. Si la lectura es menor que la marca MIN, siga los pasos en la sección VI “SERVICIO” para rellenar el tanque.

No encienda la máquina si el aceite no tiene el nivel correcto.

A) **Limpie** la máquina. Siga todos los pasos en la sección V “Limpieza”. Retire todas las piezas, lave y seque. Colóquelas de nuevo cuidadosamente.

B) **Lubrique** la superficie interna del cilindro con la grasa grado alimenticio proporcionada. Esto es más fácil de realizar antes de colocar el cilindro.

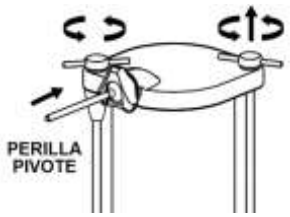
IV - OPERACIÓN

Por favor lea y siga todas las indicaciones de la página 3.

PELIGRO
LEA Y ENTIENDA LAS INDICACIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL EMBUTIDOR

A) Asegúrese que el interruptor esté en la posición “O” (APAGADO). Verifique que la palanca de rodilla esté en la posición central (NI EMBUTIR, NI CARGAR). Conecte la máquina a la energía eléctrica.

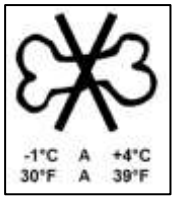
PELIGRO
CONSULTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO SI TIENE DUDAS DE CÓMO CONECTAR LA MÁQUINA



B) Afloje las dos perillas de la tapa superior. Gírelas a la izquierda para hacer esto. Deje la perilla pivote en su lugar y retire por completo la otra.

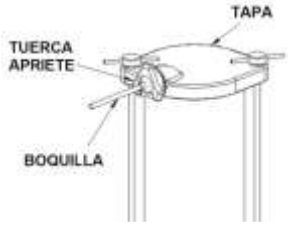
C) Levante y gire la tapa superior para acceder a la parte interna del cilindro.

D) Ingrese la carne al cilindro. Puede usar carne molida previamente en el almacén o molerla inmediatamente antes de embutir. Mezcle bien la pasta antes de colocarla dentro del cilindro.



Nota: Añada la carne lentamente y comprima hacia abajo para remover las bosas de aire. Verifique que la temperatura de la carne se encuentre entre -1°C (30°F) and 4°C (39°F), y además esté libre de hielo y huesos.

E) Gire la tapa superior para cerrar y sellar el cilindro adecuadamente. Coloque las perillas superiores y apriételas firmemente. Verifique que el empaque de la tapa superior esté colocado correctamente.



F) Elija el tamaño de boquilla y la funda plástica para embutido adecuados al tamaño del embutido final deseado. Afloje la tuerca de apriete de boquillas en la tapa superior. Inserte la boquilla y apriétela bien.

G) Mueva el interruptor principal a la posición “I” (ENCENDIDO). Esto sólo habilita la máquina y está lista para encender. La máquina deberá encender sólo si se mueve la palanca de rodilla hacia alguna de las posiciones CARGAR o EMBUTIR.

H) Coloque la funda plástica para embutido en la salida de la boquilla y sujétela con la mano derecha. Empuje la palanca de rodilla hacia la posición EMBUTIR. La máquina encenderá y la carne comenzará a llenar la funda.

Puede ajustar la velocidad de embutido girando la perilla “VELOCIDAD” localizada junto al manómetro. Gire la perilla hacia la derecha para llenar la funda más lentamente.

PELIGRO

SI LA PRESIÓN EN EL MANÓMETRO ES MUY ALTA (1700 PSI O MAYOR, ÁREA ROJA), APAGUE LA MÁQUINA Y LLAME A SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PARA MANTENIMIENTO.

I) Una vez que acabó de embutir, suelte la palanca de rodilla para detener la máquina. Si desea rellenar el cilindro, gire la perilla VELOCIDAD completamente hacia la izquierda y empuje la palanca de rodilla hacia la posición CARGAR, el pistón irá hacia abajo y la máquina se detendrá y liberará la palanca de rodilla automáticamente.

J) Si desea realizar otro ciclo de embutido, ajuste la perilla VELOCIDAD a la velocidad deseada y siga todos los pasos desde el principio.

V - LIMPIEZA

PELIGRO

DESCONECTE SIEMPRE LA MÁQUINA DE LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIARLA

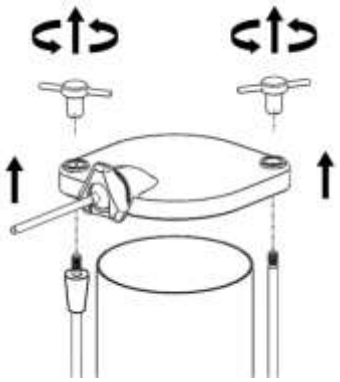
Se recomienda limpiar la máquina a diario. Use un trapo y un cepillo húmedos y suaves, jabón neutro aprobado (pH 7) y agua tibia. Nunca use abrasivos, ácido clorhídrico o hipocloritos ya que pueden manchar las partes de acero de la máquina.

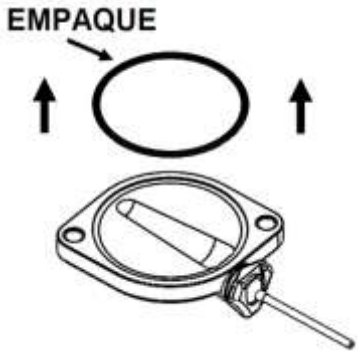
NO SUMERJA LA MÁQUINA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.
PUEDEN OCURRIR DAÑOS PERMANENTES.

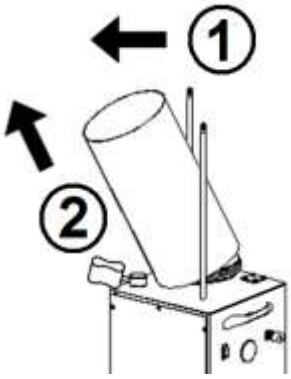
Limpie todos los componentes que estarán en contacto con la comida. Para una limpieza más profunda, siga estos sencillos pasos:

1) Asegúrese que el pistón esté en su posición baja. Para hacer esto, conecte la máquina, mueva el interruptor en la posición “I” y empuje la palanca de rodilla a la posición “CARGAR”. El pistón bajará hasta el fondo, la máquina se detendrá y la palanca de rodilla se liberará automáticamente.
APAGUE Y DESCONECTE LA MÁQUINA DESPUÉS DE ESTE PASO

2) Afloje y extraiga las dos perillas de la tapa superior y la tuerca de apriete boquillas. Levante y retire la tapa superior y saque el empaque inserto en esta tapa también.

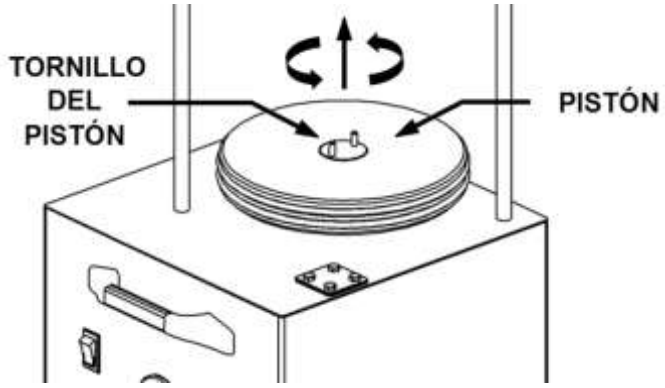


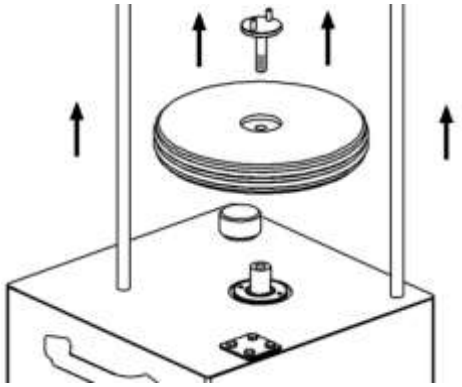




3) Jale hacia arriba y retire el cilindro. Use ambas manos para sostener y maniobrar esta pieza. Para mayor facilidad, incline primero el cilindro y luego extráigalo hacia arriba.

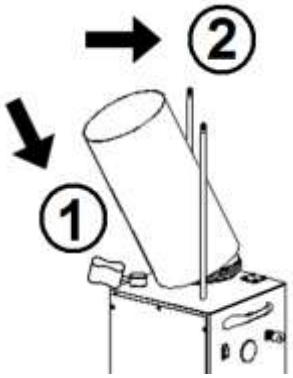
4) Afloje y retire el tornillo del pistón para liberar el pistón. Sujete el pistón con ambas manos y tire hacia arriba. Extraiga los dos empaques tipo anillo (“O” Ring) para limpieza también.





5) Lave, enjuague y seque todas las partes. Instale todo en orden inverso.

LUBRIQUE LOS EMPAQUES DEL PISTÓN ANTES DE INSTALAR EL CILINDRO. USE GRASA GRADO ALIMENTICIO PARA ELLO.



NOTA: Inserte el cilindro INCLINADO, y luego empújelo a su posición vertical.

VI - SERVICIO Y MANTENIMIENTO

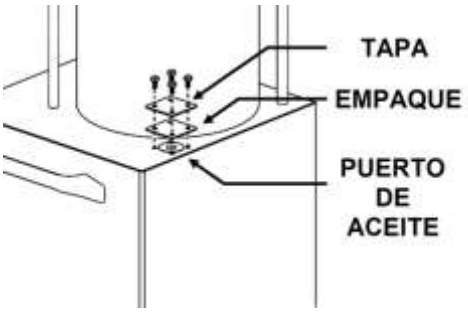
PELIGRO

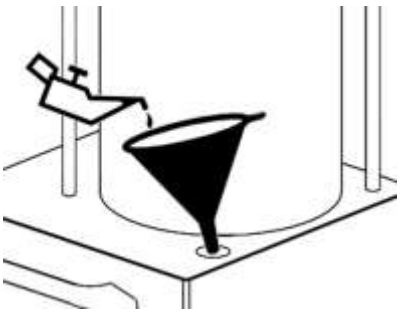
DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ANTES DE DARLE LIMPIEZA O SERVICIO

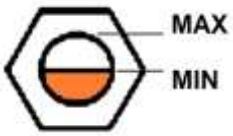
Una rutina de mantenimiento preventivo siempre alarga la vida de las máquinas.

RELLENO DE ACEITE: Localice el puerto de aceite en el gabinete cerca del cilindro. Con una llave 5/16” quite los cuatro tornillos. Retire la tapa del puerto y su empaque. Use un embudo para evitar derrame de aceite. Verifique que el nivel de aceite en la mirilla esté entre las marcas MAX y MIN. Reinstale todo cuidadosamente.

VEA LA PÁGINA 11 PARA EL TIPO DE ACEITE







RUTINA DE MANTENIMIENTO

PARTE REVISADA	FRECUENCIA DE INSPECCIÓN	COMENTARIOS
EMPAQUE EN LA TAPA SUPERIOR	DIARIO	Verifique que el empaque no esté endurecido o agrietado. El desgaste de este empaque puede resultar en fuga de la carne. Reemplácelo si es necesario.
EMPAQUES "O" RING EN EL PISTÓN	DIARIO	Verifique que el empaque no esté endurecido o agrietado. El desgaste de este empaque puede resultar en fuga de la carne. Reemplácelo si es necesario.
NIVEL DE ACEITE	MENSUALMENTE	Vea la mirilla de aceite. Rellene si es necesario. VEA LA PÁGINA 11: TIPO DE ACEITE
PISTÓN, TAPA DE CILINDRO Y CILINDRO	MENSUALMENTE	Verifique que estas partes no tengan alguna deformación. Contacte a su distribuidor para reemplazo.
MOTOR, VÁLVULAS Y CONECTORES HIDRÁULICOS	ANUALMENTE	Verifique que no haya fugas de aceite dentro del gabinete. Contacte a su distribuidor para servicio.
CAMBIO DE ACEITE	CADA 4000 HORAS	Retire el tapón ubicado al fondo del gabinete para drenar el aceite. VEA LA PÁGINA 11: TIPO DE ACEITE CANTIDAD: 4 LITROS APROX.

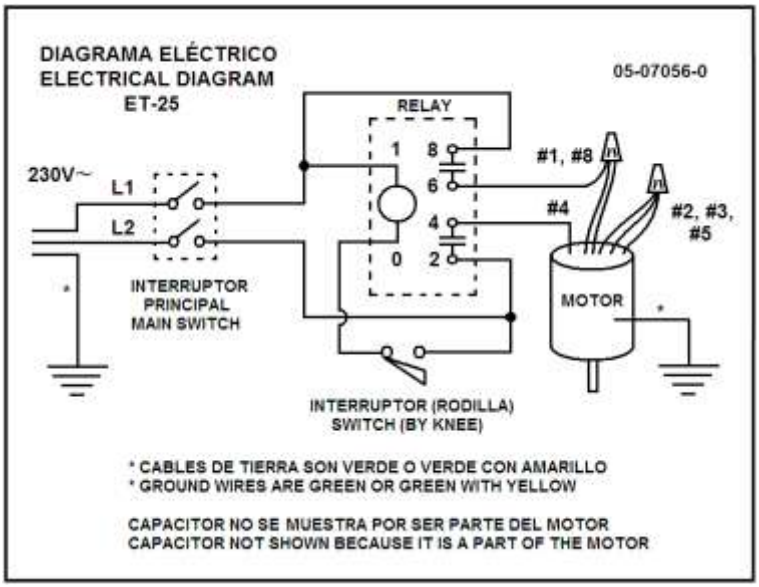
GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL

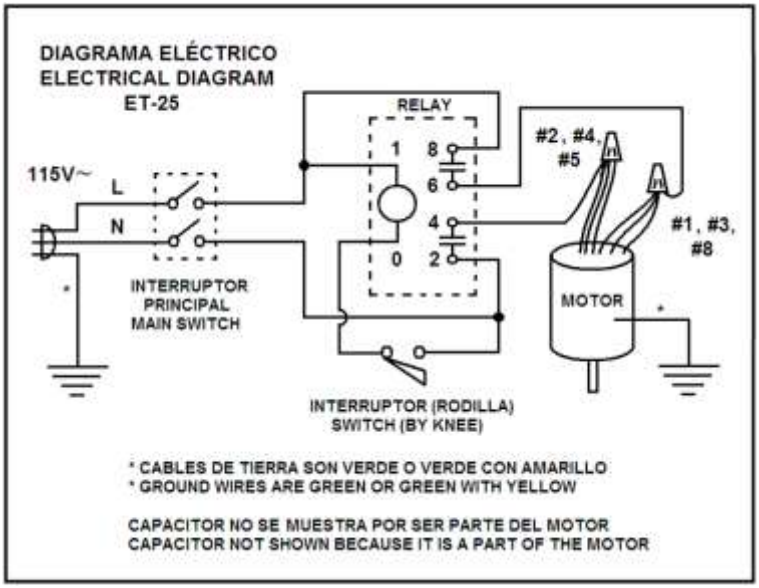
PARA CUALQUIER DUDA CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR **TORREY**

ACEITE	
VISCOSIDAD @ 40°C	61,2 – 74,8 cSt
SAYBOLT EQUIVALENT	264 – 347 SSU
ÍNDICE DE VISCOSIDAD	95 MIN
PUNTO DE EBULLICIÓN	170°C MIN
DENSIDAD @ 25°C	0,88 – 0,90 g/ml

CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR LOCAL DE ACEITES PARA UN EQUIVALENTE
EJEMPLOS: PEMTAC # 2, PROCE WAY LUB 300

VII - DIAGRAMA ELÉCTRICO

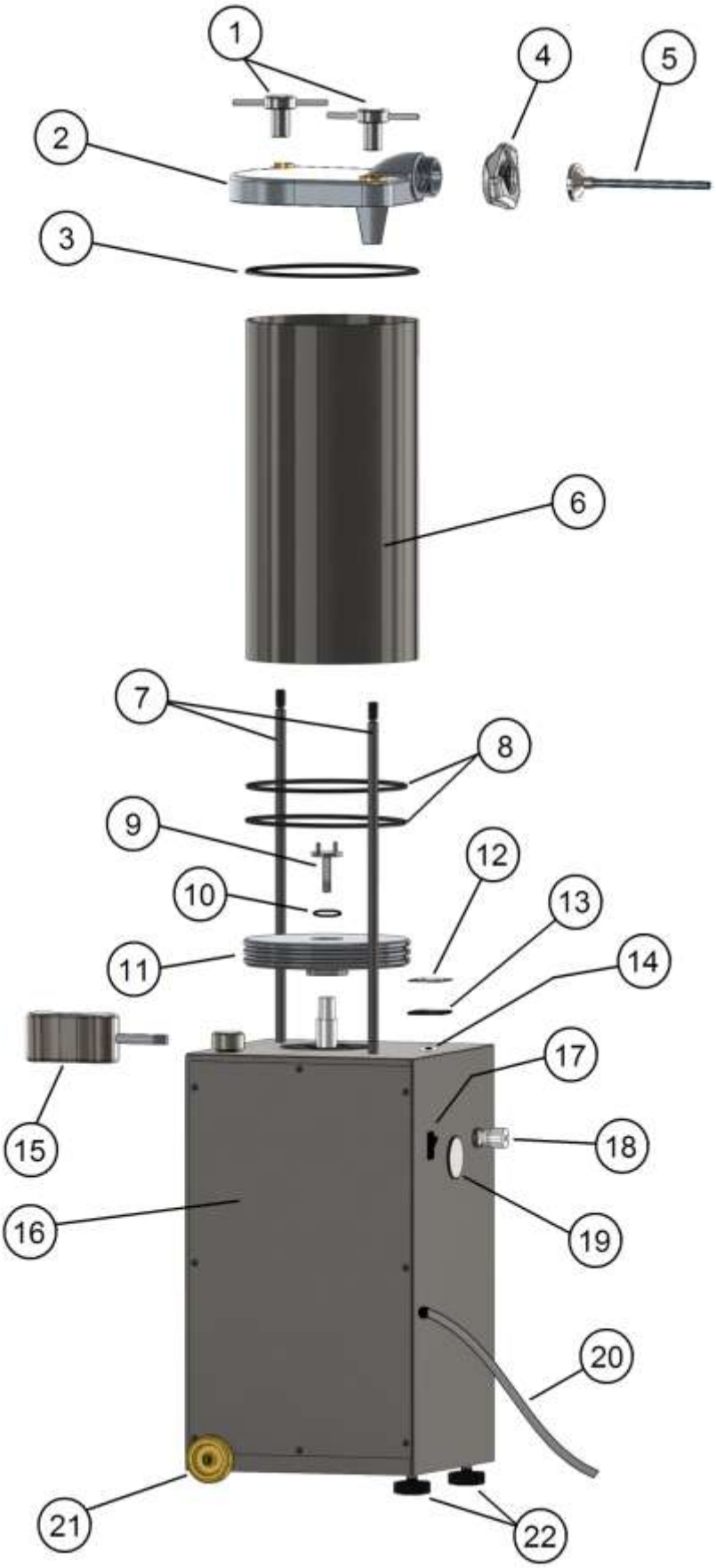




VIII - LISTA DE PARTES

VEA EL DIBUJO EN LA PÁGINA SIGUIENTE PARA REFERENCIA

PARTE	NOMBRE	CANTIDAD
1	PERILLA EN TAPA SUPERIOR	2
2	TAPA SUPERIOR	1
3	EMPAQUE EN TAPA SUPERIOR	1
4	TUERCA DE APRIETE BOQUILLAS	1
5	BOQUILLAS	3
6	CILINDRO	1
7	TIRANTE DE LA TAPA SUPERIOR	2
8	EMPAQUE DEL PISTÓN	2
9	TORNILLO DEL PISTÓN	1
10	EMPAQUE DEL TORNILLO DEL PISTÓN	1
11	PISTÓN	1
12	TAPA DEL PUERTO DE ACEITE	1
13	EMPAQUE DEL PUERTO DE ACEITE	1
14	PUERTO DE ACEITE	1
15	PALANCA DE RODILLA	1
16	GABINETE	1
17	INTERRUPTOR PRINCIPAL	1
18	PERILLA VELOCIDAD DE EMBUTIDO	1
19	MANÓMETRO	1
20	CABLE TOMACORRIENTE	1
21	RUEDA	2
22	TACÓN	2


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22